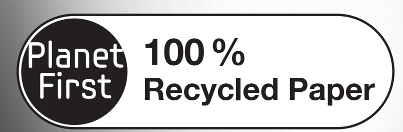
Serie NZ64H57

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.







Inhalt



Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITS- UND GEFAHRENHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:



WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.
VORSICHT	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Geräts zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:



	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

⚠ WARNUNG

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Geräts, da sie heiß werden könnten.
- Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.



⃠	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche des Geräts zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
⃠	Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
★	**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
★	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
☛	**WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
⃠	**WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!
⃠	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
☛	Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
☛	**WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich Kochstellenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Geräts eigens für diesen Zweck entwickelt wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Gerät vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn die Oberfläche des Geräts bricht, schalten Sie es aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen. Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.







☛	Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
⃠	Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.
☛	Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Die Netzkabel dürfen mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen.
⃠	Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
★	Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
☛	Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.
⃠	Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.
☛	Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
☛	Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
⃠	Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.
☛	**WARNUNG:** Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)
⃠	Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
★	Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
★	Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.



Hinweise zur Entsorgung

WARNUNG ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

WARNUNG ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Informationen über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

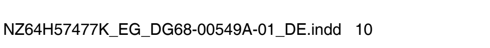
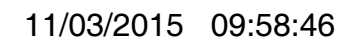
Installieren des Geräts

⚠ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten. Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR




- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Gerät kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.



ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

WARNUNG **Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~.
Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.
Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

WARNUNG **Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.**



WARNUNG Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

Wenn das Gerät erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf, und die Kindersicherung ist aktiviert.

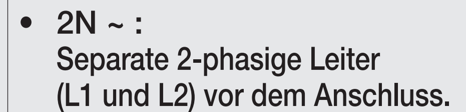
WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

WARNUNG Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

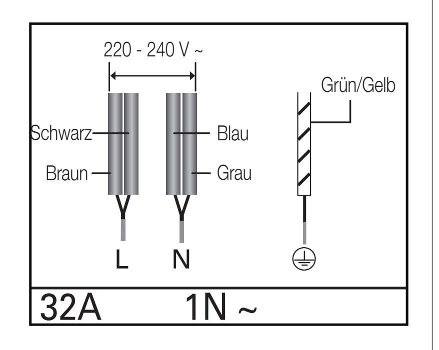


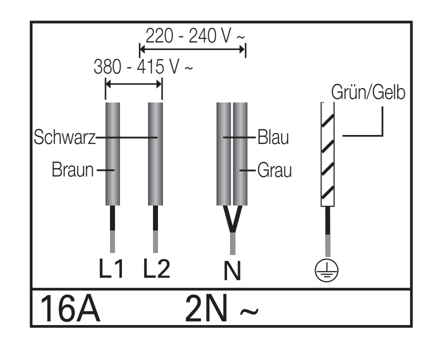


- **1N ~**

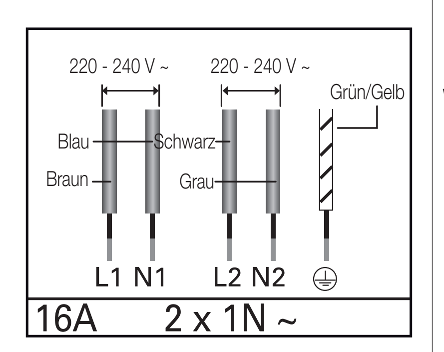


- **2N ~ :**
  Separate 2-phasige Leiter (L1 und L2) vor dem Anschluss.





2 x 1N ~ : Separate Drähte vor dem Anschluss.





⚠ WARNUNG

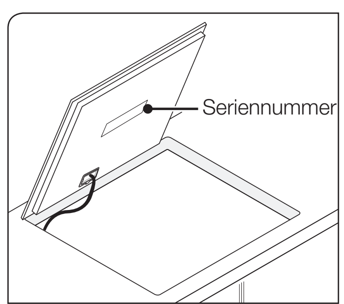
Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.





EINBAUEN IN EINER ARBEITSPLATTE

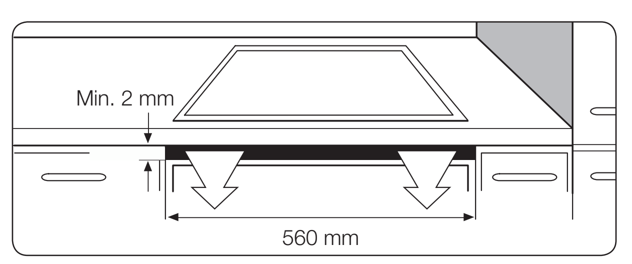
 Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

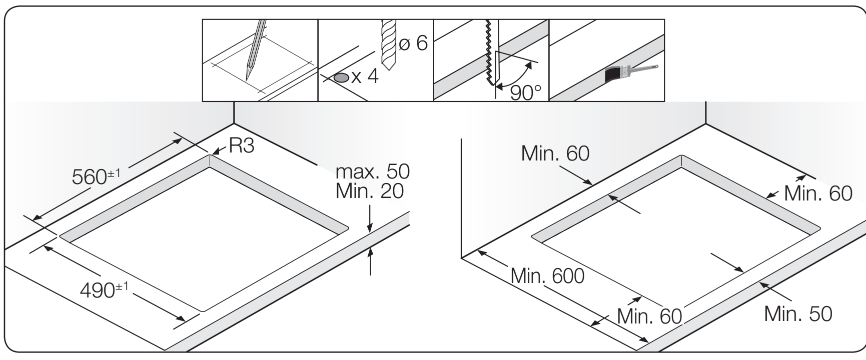


 Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

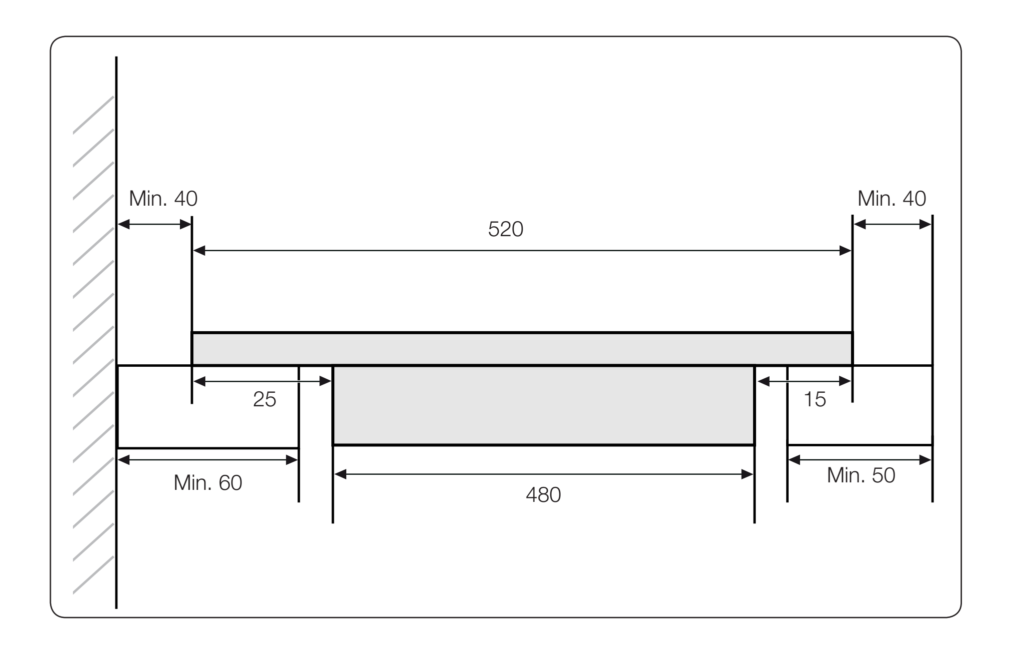
Das Gerät ist an der Unterseite mit zwei Lüftern ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten in den Lüfter gesaugt werden und diesen beschädigen oder den Kühlungsprozess beeinträchtigen.



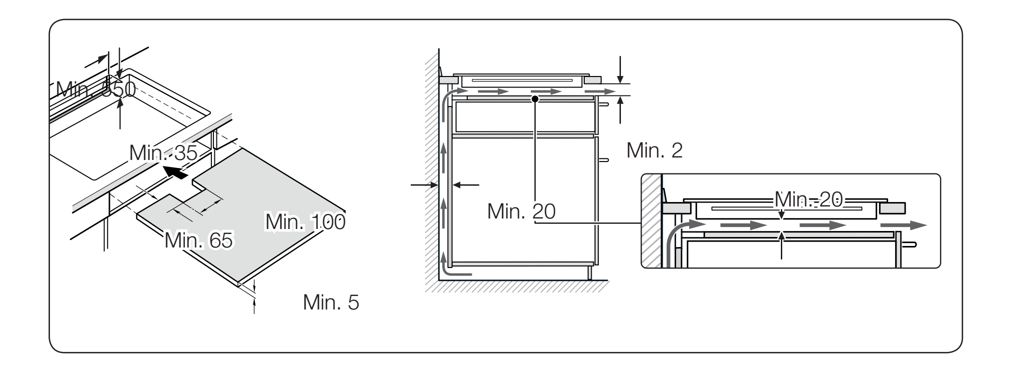







Min. 40
Min. 40
520
25
15
Min. 60
480
Min. 50




Min. 50
Min. 35
Min. 100
Min. 65
Min. 5
Min. 2
Min. 20
Min. 20

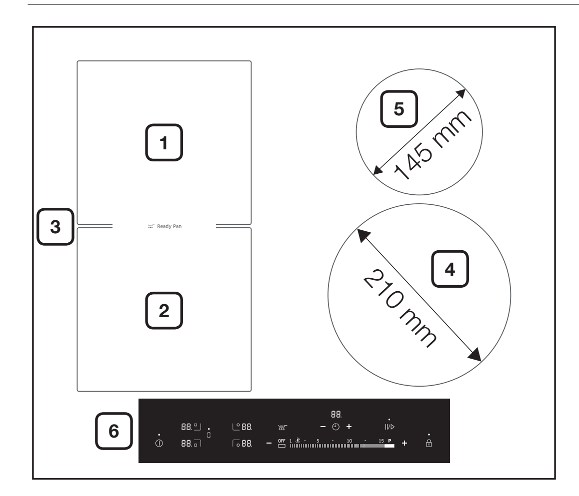






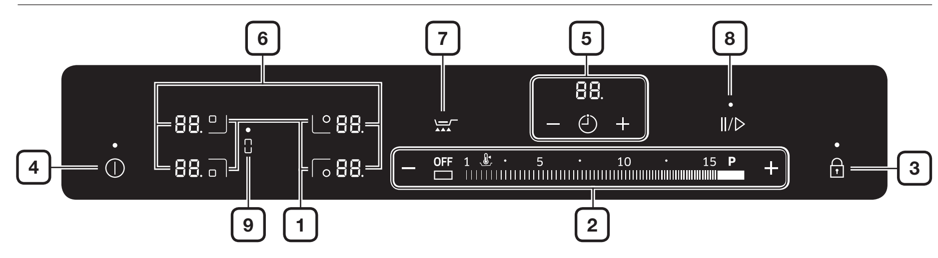
Überblick über das Gerät

KOCHZONEN



1. Hintere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
2. Vordere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
3. Gesamte Kombi-Induktionskochzone 3300 W, mit Booster 3600 W
4. Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
5. Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 2000 W
6. Bedienfeld

BEDIENFELD



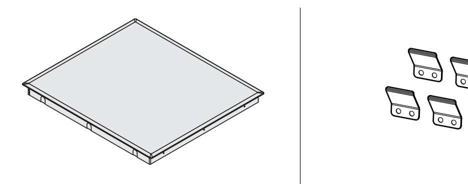
1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten für die Leistungsstufe
3. Sensortaste für die Kindersicherung

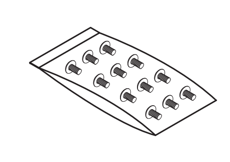





4. Ein/Aus-Sensortaste
5. Sensortaste für den Timer und Anzeige
6. Anzeigen für Leistungsstufe und Restwärme
7. Vorheizen
8. Pause-Sensortaste
9. Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone

KOMPONENTEN

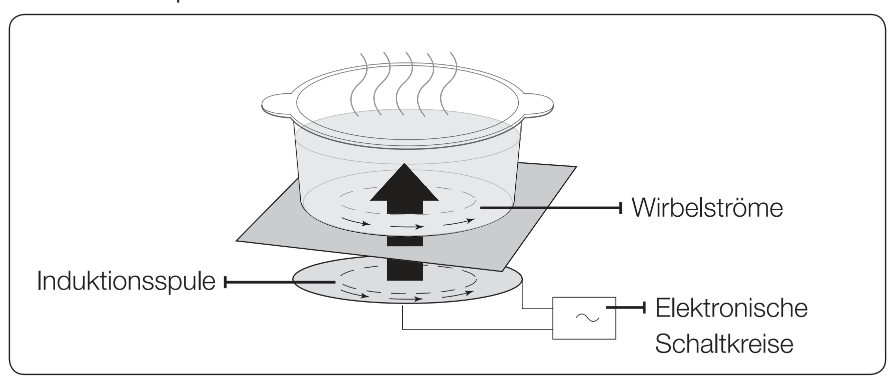




Induktionskochfeld	Federklammer	Schrauben

ERHITZEN MIT INDUKTION

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion**: Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.

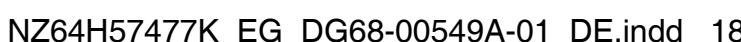


- **Schneller kochen und braten**: Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.



DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik**: Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen.
- **Sensortasten**: Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung**: Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Benutzung und Pflege. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste**: Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen**: Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung**: Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Booster** P : Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „15“ erhitzen. (Im Display erscheint „P“.)
- **Restwärmeanzeige**: Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Automatische Topferkennung**: Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für diese Art der Zubereitung geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen**:
  - - Gerät eingeschaltet,
  - 1 bis 15 und P eingestellte Leistungsstufe,
  - H Restwärme (heiß)
  - h Restwärme
  - L Kindersicherung aktiviert
  - S E Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
  - o t Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)






- Meldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

- **Pause** : Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe einstellen.
  (Beispiel: Entgegennehmen eines Anrufs)
  Im Display erscheint „“.
- **Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone :** Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen großen Kochzone kombinieren.
- **Vorheizen** : Mit dieser Funktion können Sie Töpfe und Pfannen vorheizen.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H bzw. h (für „heiß“ bzw. „warm“) angezeigt.
Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

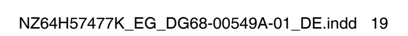
Leistungsstufe	Ausschalten
1 - 3	nach 6 Stunden
4 - 6	nach 5 Stunden
7 - 9	nach 4 Stunden
10 - 15	nach 1,5 Stunden

Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird im Display o t angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige . Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ nach.









Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H bzw. h (für „heiß“ bzw. „warm“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol für die Restwärme (H bzw. h), und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

TEMPERATURSENSOR

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.
Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter eingeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird bei Erreichen einer ausreichend niedrigen Temperatur der Elektronik automatisch ausgeschaltet.

Vor der ersten Zubereitung

ERSTREINIGUNG

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

WARNUNG Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Geräts

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld:

Kochgeschirr

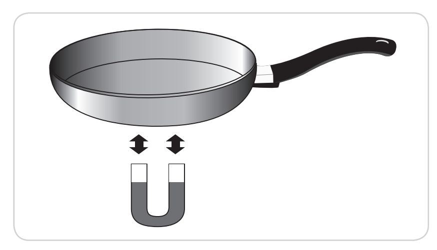
Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

 Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

 Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

EIGNUNGSTEST

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



 Die Zubereitung mit Induktion funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß, wenn Nichteisengeschirr verwendet wird, an dessen Boden kein Magnet haften bleibt oder dessen Boden lediglich mit Eisen beschichtet ist.

GRÖSSE DER TÖPFE

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
210 mm	140 mm
145 mm	100 mm
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	120 mm
Gesamte Kombi-Kochzone	180 mm (Längsseite), oval, Fischpfanne

BETRIEBSGERÄUSCHE

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen, und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

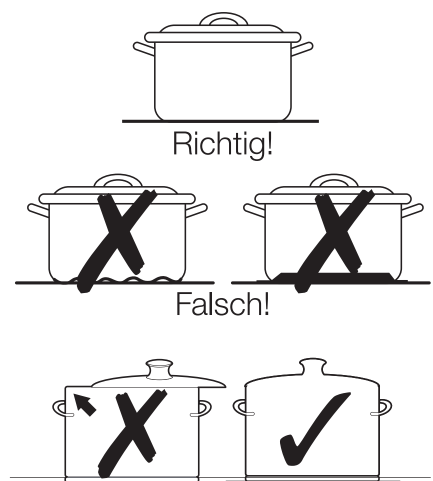
- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

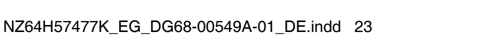
Energiespartipps



Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



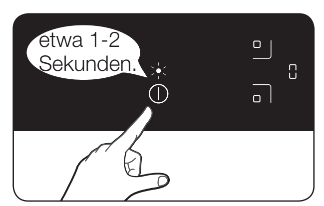


VERWENDEN DER SENSORTASTEN

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Stelle des Bedienfelds, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

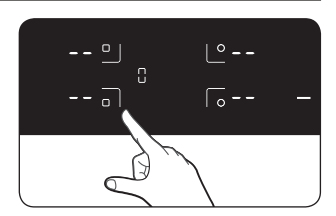
1. Schalten Sie das Gerät anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ ein. Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt. Im Display wird - angezeigt.



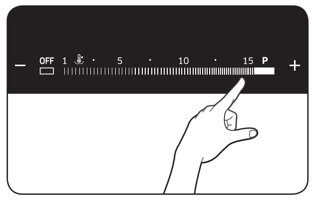
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

AUSWÄHLEN EINER KOCHZONE UND EINSTELLEN DER LEISTUNG

1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten für die Leistungsstufe**.



Bei Auswahl der Kochzone ist standardmäßig Leistungsstufe 15 eingestellt.

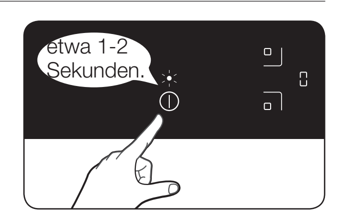
Wählen Sie zum Warmhalten von Gerichten eine geeignete Kochzone aus, und tippen Sie dann auf den Schieberegler unter **Warmhalten**.



Wenn Sie eine der Sensortasten länger als 8 Sekunden berühren, wird im Display für die Leistungsstufe SE angezeigt. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Verwenden Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ, um das Gerät vollständig auszuschalten. Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt.

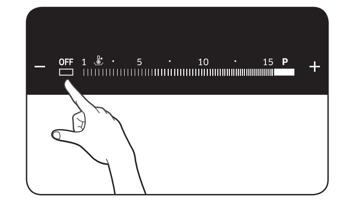




Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds als Ganzes wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit dem Symbol H bzw. h (für „heiß“ bzw. „warm“) angezeigt.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

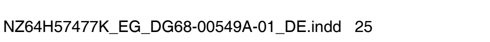
1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, und tippen Sie dann auf die Sensortaste OFF tippen.



VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

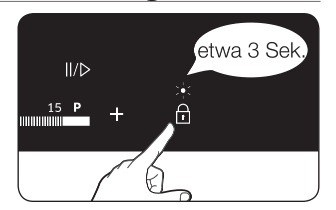
Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.



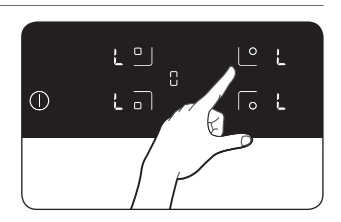


Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie eine der **Sensortasten**. Im Display wird L angezeigt, d. h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 erneut etwa 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

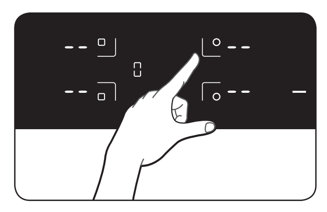
Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Timer als Kurzzeitmesser verwenden:
Der Kurzzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn für eine der Kochzonen der Timer aktiviert wurde, um die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit auszuschalten.

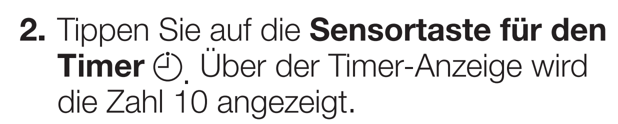
Einstellen der Kochzonenabschaltung

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

1. Nachdem Sie die Kochzone eingeschaltet haben, tippen Sie auf die Sensortaste der entsprechenden Kochzone, sodass die jeweilige Anzeige zu blinken beginnt.



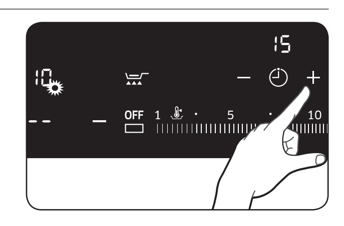


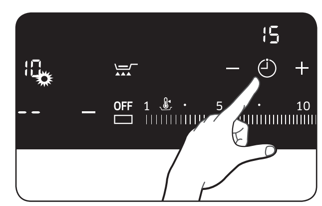
2. Tippen Sie auf die **Sensortaste für den Timer** ◴. Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt.



3. Stellen Sie mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ und −) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.



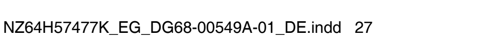
4. Wenn Sie die Timer-Einstellungen stornieren möchten, wählen Sie die entsprechende Kochzone aus und berühren Sie 3 Sekunden lang die **Sensortaste für den Timer** ◴. Dadurch werden die Timer-Einstellungen für die ausgewählte Kochzone storniert, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Wenn Sie die **Sensortaste für den Timer** ◴ 3 Sekunden lang berühren, ohne zuvor eine Kochzone ausgewählt zu haben, werden die Timer-Einstellungen für die zuletzt verwendete Kochzone storniert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie die **Sensortaste für den Timer** ◴. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.
Mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ und −) können Sie die Einstellungen zurücksetzen. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.

Wenn Sie auf die **Sensortaste für den Timer** ◴ tippen, ohne eine Kochzone auszuwählen, wird zwar das Display eingeschaltet, es werden jedoch keine Timer-Einstellungen übernommen.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Einstellelemente** + oder − solange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

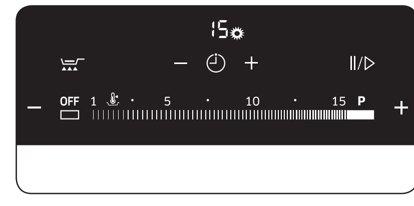


Kurzzeitmesser

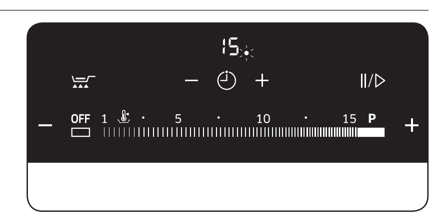
Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet sein und der Timer darf nicht zur Abschaltung einer der Kochzonen verwendet werden.



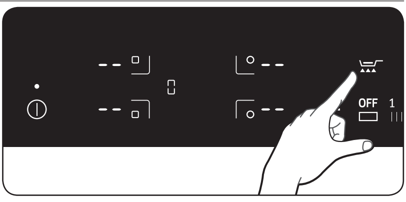
1. Berühren Sie die **Sensortaste für den Timer** ⏲.
   In der Timer-Anzeige erscheint 00.



2. Der Kurzzeitmesser wird aktiviert, und im Display läuft die Zeitanzeige. Wenn Sie die Timer-Einstellungen stornieren möchten, berühren Sie 3 Sekunden lang die **Sensortaste für den Timer** ⏲.



3. Drücken Sie die **Sensortaste für den Timer** ⏲, um den Timer anzuhalten.



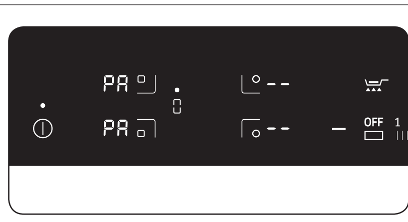
VERWENDEN DER VORHEIZFUNKTION

Mit der Vorheizfunktion können Sie Töpfe und Pfannen vorheizen.

Vorheizen der gesamten Kombi-Kochzone

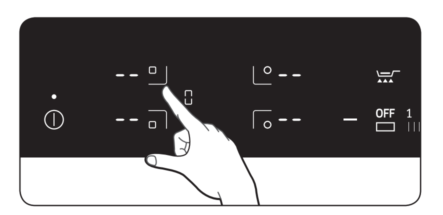
1. Schalten Sie das Gerät ein, und berühren Sie dann die **Sensortaste zum Vorheizen** .

2. Für beide Kombi-Kochzonen erscheint die Anzeige PA.
   Das Gerät startet etwa 50 Sekunden lang im Booster-Betrieb. Anschließend wird die Leistungsstufe automatisch auf „9“ eingestellt.

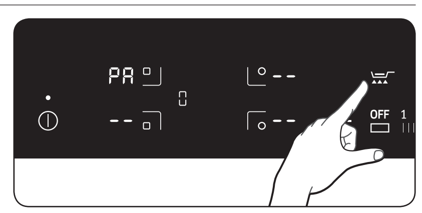


Vorheizen der vorderen oder hinteren Kombi-Kochzone

1. Schalten Sie das Gerät ein, und tippen Sie auf die Sensortaste für die vordere oder die hintere Kombi-Kochzone.

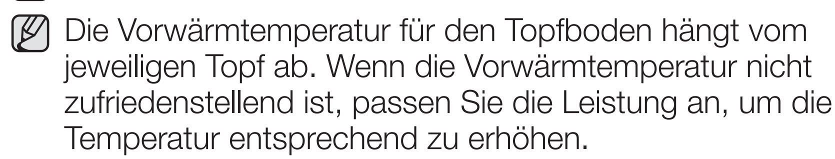


2. Berühren Sie die **Sensortaste zum Vorheizen** . Im Display erscheint für die ausgewählte Kombi-Kochzone die Anzeige PA. Das Gerät startet etwa 50 Sekunden lang im Booster-Betrieb. Anschließend wird die Leistungsstufe automatisch auf „9“ eingestellt.





Diese Funktion ist nur für die Kombi-Kochzone verfügbar.



Die Vorwärmtemperatur für den Topfboden hängt vom jeweiligen Topf ab. Wenn die Vorwärmtemperatur nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Leistung an, um die Temperatur entsprechend zu erhöhen.

VERWENDEN DES BOOSTERS

Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)

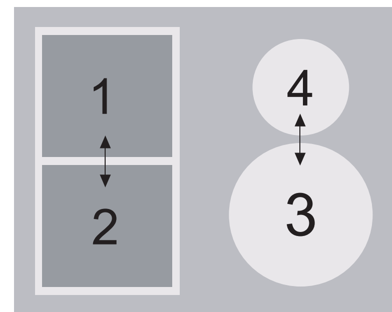
Kochzonen	Max. Booster-Zeit
210 mm	10 Min.
145 mm	10 Min.
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	10 Min.
Gesamte Kombi-Kochzone	5 Min.

Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe 15 zurück.

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Geräts zu schützen.



LEISTUNGSVERWALTUNG



Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann. Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung die Leistungsstufe der Kochzone.

- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der eingestellten Leistungsstufe und der höchsten Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

PAUSE-SENSORTASTE

Mit der **Pausenfunktion** ||/▷ werden alle aktuell eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig auf eine niedrige Leistungsstufe eingestellt. Nach Deaktivierung der Pausenfunktion schalten die Kochzonen auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Wenn die **Pausenfunktion** ||/▷ aktiviert ist, sind alle Sensortasten außer denen für **Pause**, **Kindersicherung** und **Ein/Aus** deaktiviert. Zum Fortsetzen der Zubereitung berühren Sie erneut die **Pause-Sensortaste** ||/▷.

	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Pause-Sensortaste berühren ||/▷	2
Deaktivieren	Pause-Sensortaste berühren ||/▷	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Die Timer-Einstellungen bleiben auch bei Verwendung der **Pausenfunktion** ||/▷ erhalten.

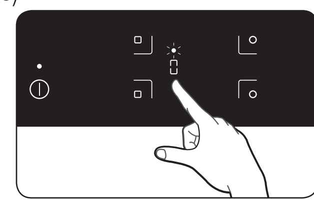




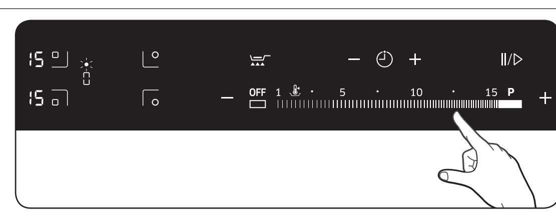
VERWENDEN DER KOMBI-KOCHZONE

Mit Hilfe der Kombi-Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren und besonders großes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die gesamte Kombi-Kochzone**.



2. Berühren Sie die Sensortaste für die Leistungsstufe (⊕ oder ⊖). Die Anzeige für die Leistungsstufe ändert sich auf der linken Seite sowohl für die vordere als auch die hintere Kombi-Kochzone.

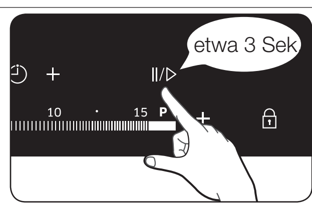


EIN-/AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

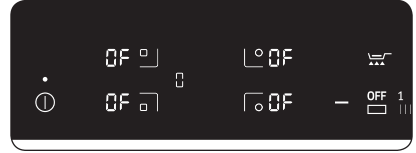
1. Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt.
   Im Display wird - angezeigt.



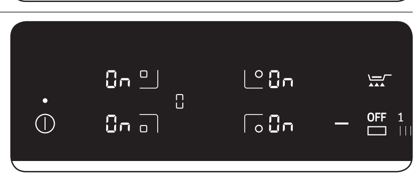
2. Berühren Sie innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang die **Pause-Sensortaste** II/▷.



3. Die Signaltöne werden deaktiviert, und im Display erscheint 0F.



4. Wenn Sie die Einstellungen für die Signaltöne wieder ändern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert, und im Display erscheint 0n.






EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.



Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14 - 15	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
10 - 13	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
8 - 9	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
6 - 7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3 - 5	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
1 - 2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade





Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.



Reinigung und Pflege

KOCHFELD

WARNUNG Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzung

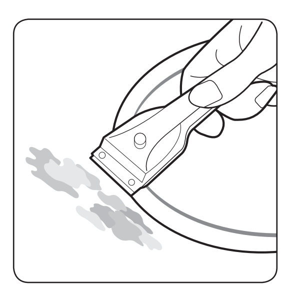
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.



Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



Schwer entfernbare Verschmutzungen

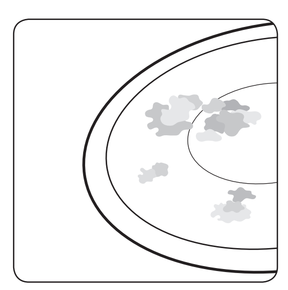
1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

WARNUNG Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

   Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.







KOCHFELDRAHMEN (ZUBEHÖR)

⚠ WARNUNG Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leeren Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.





Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠ WARNUNG Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 20 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige außer der Restwärmeanzeige (H, h) plötzlich verschwindet?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.



Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige SE leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige ot leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige °_ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein, oder es befindet sich kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Geräts abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.



NZ64H57477K_EG_DG68-00549A-01_DE.indd 37 11/03/2015 09:58:57

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".
Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

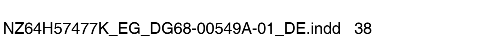
Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Gerätes hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: ______________________

Seriennummer: ______________________

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung" selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.







Technische Daten



TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	600 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,3 kg
	Brutto	15,5 kg

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten rechts	145 mm	1200 W / mit Booster 2000 W
Vorne rechts	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 W
Vordere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Hintere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Gesamte Kombi-Kochzone	-	3300 W / mit Booster 3600 W



PRODUKTINFORMATIONEN

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	NZ64H57479K NZ64H57477K
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	3
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	14,5 cm, 21,0 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L × W)	38,0 x 20,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{electric cooking}}$)	Ø 14,5 cm : 186,4 Wh/kg Ø 21,0 cm : 179,4 Wh/kg 38,0 x 20,0 cm : 194,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{\text{electric hob}}$)	186,8 Wh/kg

*** Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.**

Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.

Notizen





notizen




notizen










Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00549A-01

